=

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Menu Essentiel 2 plats *35€*
Essential Menu 2 dishes

Menu Saveurs du Jardin 3 plats *38€*
Flavors of the Garden Menu 3 dishes

Menu Expérience Gourmande 3 Plats 43*€*
Gourmet Expérience Menu 3 dishes

Menu Dolce Vita 4 plats *(Inclus Primi Piatti ♥) 54€*
Dolce Vita Menu 4 Dishes (Includes Primi Piatti♥)

Menu Enfant 20 € : Salade Mixte, Plat du Jour, Boule de Glace (jusqu'à 12 ans)
Kid's Menu 20 €: Mixed Green Salad, Today's Special, Scoop of Ice Cream (until 12y.o)

Prix Hors Boissons, Taxes & Service Compris / *Price Without Beverage, Taxes & Service In cluded.* **Origines viandes / Meat origins :** *France*
Nos légumes et nos fruits proviennent de fournisseurs locaux, à l'exception des produits exotiques.
Our vegetables come from organic farming (except major supplies trouble) and our fruits come from local suppliers, except for exotic products.
Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais (sauf gambas). *All our dishes are homemade with exclusively fresh products (except prawns).*

wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi

=

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Dîner du **Jeudi 21 Mai 2026.** Dinner of **Thursday 21st of May 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Velouté vert-pré (brocolis, courgettes, persil) 10€
Cream of Green Vegetable Soup (broccoli, zucchini, parsley)
Ou/or
Assiette de jambon cru, tomates séchées, riquette 16€
Platter of cured ham, sun-dried tomatoes, and Riquette
Ou/or
Burratina crémeuse aux fraises, tomate verte, pesto rouge, pignons 18€
Creamy burratina with strawberries, green tomatoes, red pesto, and pine nuts

****

Entrecôte poélée, coulis de roquefort au calvados, écrasé de patate douce, petits légumes 29€
Pan-seared ribeye steak, Roquefort sauce with Calvados, mashed sweet potatoes, mixed vegetables
Ou*/or*

Filet de daurade sébaste, coulis tomate verte au basilic, fondue de courgettes aux oignons blanc 28€
Red seabream fillet, green tomato coulis with basil, zucchini fondue with white onions
Ou/or

Gnocchi de pommes de terre, basilic frais, coeur de boeuf, crème au parmesan ♥ 22€
Potato gnocchi, fresh basil, beef tenderloin, Parmesan cream
Ou/or

Risotto, dés de courge, champignons, bouillon de légumes, parmesan 22€
Risotto, diced squash, mushrooms, vegetable broth, Parmesan

****

Assiette de fromages affinés 12 € *(lactose)*
Platter of mature cheese
Ou/Or
Gâteau exotique à l'ananas et noix de coco, sirop d'orange et citron au rhum 12 € *(œuf, gluten)*
Exotic pineapple and coconut cake with orange and lemon syrup infused with rum (egg.gluten)
Ou/Or
Coupe de fraises, crème fouettée à la vanille, amandes effilées 11€
Sliced strawberries, vanilla whipped cream, slivered almonds

wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi